

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ TRAITEUR



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation apporte une spécialisation au métier de cuisinier en permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour proposer à la clientèle une grande diversité de produits et de plats qu'il est nécessaire de renouveler constamment.

Le traiteur prépare également les buffets de réceptions et participe à leur mise en valeur - composition, décoration et agencement des tables.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités d'évolution aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos Atouts

- ◆ Sens de l'accueil
- ◆ Goût des contacts humains
- ◆ Travail en équipe
- ◆ Désir d'entreprendre
- ◆ Créativité
- ◆ Excellente hygiène
- ◆ Envie de faire plaisir.

Les Débouchés

L'employé traiteur peut exercer en magasin, en restaurant ou chez des spécialistes de l'organisation de réception. Selon ses capacités, il évoluera vers des postes d'encadrement ou pourra se mettre à son compte.



La Formation

DURÉE : 1 an

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION : Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

DIPLÔME : Mention Complémentaire sous forme de Contrôle ponctuel en fin de formation Niveau III – Diplôme d'Etat

LIEUX DE FORMATION :

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CONDITIONS D'ADMISSION :

Etre titulaire d'un diplôme de cuisinier (minimum niveau CAP)

MODALITÉS D'ADMISSION : Admission sur dossier et entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

Suivre et concevoir des fiches techniques de réalisation

Réaliser des prestations de traiteur (repas, buffet, cocktails)

Elaborer des produits spécifiques à la cuisine à emporter

Maîtriser les finitions

Présenter les produits et susciter la vente

Vérifier la conformité des productions, des conditionnements, des livraisons.

Maîtriser les normes relevant de l'entreprise traiteur

Connaître l'environnement économique et juridique de l'entreprise traiteur

OBJECTIF : Former des employés traiteurs qualifiés pour travailler dans tous les aspects de l'entreprise traiteur et capables de travailler en événementiel.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Travaux Pratiques de cuisine, de pâtisserie et de traiteur

Technologie Professionnelle de cuisine, de pâtisserie et de traiteur

Sciences appliquées

Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique

Prévention Santé Environnement

Informatique

POURSUITES DE FORMATION :

BP Arts de la cuisine

Bac Pro Cuisine

MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Art de la cuisine allégée